

NORMAS DE CONCURSO

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE BARMEN

1. Introducción.

Los Campeonatos de España de Cocktelería serán divididos en tres categorías:

- Cocktail Aperitivo Seco o Semisecco
- Cocktail Digestivo Dulce
- Bebida Larga Long Drink

El cocktail aperitivo no contendrá más de 2cl. de producto dulce. La bebida larga podrá ser batida íntegramente o podrá tener una base y se terminará rellenando con otro producto.

El cocktail ganador será proclamado como “ El cocktail del año de A.B.E. “ añadiéndosele el año correspondiente.

2. Fórmulas.

- El contenido alcohólico de un coctel y la base de una bebida larga (Volumen), no excederá de 7 cl de alcohol por vaso.
- Todas las fórmulas serán expresadas en centilitros (cl) divididos en enteros y/o medios: 1,2, 21/2 31/2 etc. Y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- La cristalería será suministrada por la Organizadora del Concurso y consistirá en copas de coctel de 9 cl y vasos de long drink de 30 cl.
- Los concursantes pueden medir sus ingredientes con vasos graduados o medidores.
- Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
- Los concursantes pueden utilizar sus propios utensilios de trabajo

3. Ingredientes.

- Todas las fórmulas deberán contener un (1) ingrediente alcohólico por lo menos. El número máximo de bebidas permitido será de cinco (5), incluidos los golpes y las gotas.
- Se deberán utilizar los productos de las casas colaboradoras y patrocinadoras, si coinciden con las seleccionadas por el concursante.
- Los zumos básicos (de frutas), huevos frescos, claras de huevo, nata y componentes no alcohólicos para mezclar, agua con gas, bitters (angostura) serán proporcionados por la Organización del Concurso.
- Los ingredientes “preparados caseros” o “elaborados por el concursante” o la mezcla de varios para que cuenten como uno, no serán autorizados.
- Los productos lácteos sólo consistirán en leche, nata y huevos.
- No se permitirán productos calentados.
- Cualquier cambio en la fórmula original del concursante deberá ser autorizado con anterioridad por el Comité Organizador.
- Cualquier producto cuya utilización esté sujeta a duda deberá ser aprobada por dicho Comité.
- Los productos que integren la fórmula deberán ser introducidos en la coctelera, vaso mezclador o aparato eléctrico en el mismo orden en que fue puesto en dicha fórmula.

4. Decoración.

- Se preparará con anterioridad a la salida del concursante, en un tiempo máximo de 15 minutos, bajo supervisión del responsable designado por el Comité Organizador. Se colocará en el vaso una vez realizado el cocktail y no antes.
- Consistirá únicamente en productos comestibles:
Frutas y/o vegetales.
- Las comunes como cebolletas, olivas, guindas, naranjas y limones serán suministradas por la Organización, el resto de frutas y/o vegetales deberán ser aportados por el concursante, teniendo en cuenta que en los Campeonatos de España si disputasen la final tendrían que preparar hasta 17 cocktails (5 en la 1ª fase, 5 en la 2ª fase y 7 en la final).
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y no constarán como ingredientes sino como condimento.
- Únicamente se utilizarán pajas, varillas, palillos de tipo estándar y suministrados por la Organización
- Cualquier decoración dudosa y que pueda causar dudas, deberá ser autorizada por la Comisión Organizadora.

5. Desarrollo del Concurso.

- Serán sorteados los números de actuación de los competidores.
- Los concursantes se deberán presentar con el uniforme clásico o el de su lugar de trabajo.
- El tiempo máximo para todas las especialidades será de 7 minutos, debiendo quedar en dicho tiempo completamente terminado el cocktail. Esta regulación de tiempo **sólo** afecta al jurado técnico (antes observador) que penalizará el exceso.
- Los Campeonatos de España e Internacionales se desarrollarán en tres fases o rondas:
En la primera fase participarán todos los Concurantes. Los doce (12) que hayan conseguido más alta puntuación, sumado el jurado técnico y el degustador, pasarán a la segunda ronda (semifinal) y volverán a actuar. De nuevo se sorteará el orden de actuación. Los seis (6) concursantes con mejor puntuación, una vez sumada la primera y la segunda fase, disputarán la fase final.
- La suma total de las tres fases dará el ganador final, el segundo y el tercer clasificado.
- Todas las decisiones del Comité Organizador serán inapelables.

.../...

6. Concursantes y Equipos de Actuación.

- El Comité Organizador deberá preparar cuatro puestos de trabajo en el escenario, para la primera fase.
- El primer equipo de cuatro (4) Concursantes, previo sorteo, entrará en el lugar de trabajo llevando, cada uno, sus utensilios de trabajo y los ingredientes para su actuación.
- Una vez que el Barman haya preparado su “*misse en place*” esperará la señal del Delegado del Comité Organizador para que los cuatro (4) participantes comiencen, al mismo tiempo, a preparar su fórmula. Los camareros destinados al efecto retirarán los cocktails por orden de terminación, sin esperar el orden del sorteo, ni que lo hagan los cuatro. Por lo que es muy importante la identificación de los vasos o copas, número en la peana o en la parte baja del vaso, para que el cocktail sea catado por el juez oportuno y puntuado en la papeleta que le corresponde según numeración.
- Una vez terminado su trabajo el Concursante permanecerá en el estrado, recogiendo su “*misse en place*”, y se retirarán los cuatro barmen a la vez. Los puestos de trabajo serán dispuestos para los siguientes cuatro (4) participantes. Este sistema se seguirá en todas las fases y solo cambiará el número de puestos de trabajo:
 - 1ª Fase 4 Puestos - Actuación de cuatro en cuatro.**
 - 2ª Fase 4 Puestos – Actuación de cuatro en cuatro.**
 - 3ª Fase 3 Puestos – Dos actuaciones de tres en tres**
- En la Primera Fase los Barmen prepararán **cinco** (5) cocktails. Cuatro para ser degustados y uno para la exposición.
- En la Segunda Fase (Semifinal) todos los concursantes realizarán **cinco** (5) combinados, todos ellos serán catados y puntuados.
- En la Tercera Fase (Final) cada concursante deberá preparar **siete** (7) cocktails que serán degustados y puntuados.
- El orden de actuación será por sorteo puro en las tres fases.

7. Jueces Degustadores y Calificación.

- El Comité Organizador elegirá una sala aislada y cercana al Bar de Competición para los Jueces Degustadores.
- En la Primera Fase se nombrarán dos (2) equipos de Jueces compuesto cada uno de ellos por cuatro (4) miembros. El primero juzgará a los concursantes impares y el segundo a los pares. Deberán ser cambiados sus miembros cada cuatro (4) cocktails catados. Ejemplo:

Concursante Equipo de jueces nº

1	1
2	2
3	1

Concursante	Equipo de jueces nº	
	9	3
	10	4
	11	3
	17	5
	18	6

.....y así sucesivamente.

- En la Segunda Fase (Semifinal), tres (3) equipos de cinco (5) miembros degustarán toda la Ronda (Doce Concursantes). Cuatro cocktails cada equipo.
- En la Tercera Fase (Final) un solo equipo de siete (7) miembros degustará los seis cocktails.
- Cada juez marcará su tarjeta de votación basándose en tres parámetros:
Excelente; Muy Bueno; Bueno.
Así mismo anotarán su Impresión General de la bebida con la opinión:
Excelente; Muy Bueno; Bueno; Regular.
Debiendo la persona encargada por el Comité Organizador explicar estas dos distintas puntuaciones a los miembros del Jurado. Así mismo esta persona debe de estar muy pendiente de la numeración del cocktail, para asignarle la cartulina oportuna y que lo deguste el equipo de jueces que le corresponda. Las cartulinas o tarjetas deberán ser entregadas, para su recuento, a la Mesa Regidora, una vez firmadas por el miembro del jurado.
- Los jueces no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y no en comparación con otros.

8. Puntuación y Clasificación.

- Los aspectos a valorar por los jueces degustadores serán los siguientes:

APARIENCIA	AROMA	GUSTO			
EXCELENTE=	8 Puntos.	6 Puntos	15 Puntos		
MUY BUENO=	5 “	4 “	10 “		
BUENO=	3 “	2 “	7 “		

IMPRESIÓN GENERAL DEL COCKTAIL

EXCELENTE=	4 Puntos
MUY BUENO=	3 Puntos

BUENO= 2 Puntos

REGULAR= 1 Puntos

Esta puntuación **sólo** será tomada en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos.

- En caso de que **persistiera** el empate y hubiera más de doce (12) clasificados para la segunda Fase, pasarán todos a ella.

.../...

.../...

- Si esto ocurriera en la final con siete o más Barmen, todos disputarán la final.
- En Campeonatos Internacionales si después de disputar la final no se pudiera designar un ganador, por empates, este se decidirá por sorteo entre los empatados. En los Campeonatos Nacionales será la Comisión Organizadora la que optará por el sorteo o repetir la actuación.

9. Personal de Trabajo del Comité Organizador.

- **Mesa de Trabajo** tres (3) personas
- **Comisión de Formulas y Decoraciones**, dos (2) personas. Vigilarán la elaboración de las decoraciones en el tiempo marcado. Caso de que se cumpla el tiempo, obligará al participante a hacerlo con la decoración tal y como está en ese momento. Controlará así mismo que encima de su bandeja, antes de concursar, estén aquellas botellas que figuran en su formula y no otras. Todo su trabajo se desarrollará en el lugar destinado a la concentración de los concursantes.
- **Comisión para la Elección de Jueces Degustadores**, dos (2) personas. Elegirán a aquellas personas que realizarán dicho trabajo, intentarán buscarlas con suficientes conocimientos para desempeñar correctamente la función para la que son escogidos.
- **Control de Jueces Degustadores**, dos (2) personas, aleccionarán a los Jueces catadores sobre el trabajo a desarrollar, les explicarán los sistemas de puntuación, les entregarán las cartulinas de puntuación y se las retirarán, una vez realizada la función y firmadas, para trasladarlas a la Mesa Regidora.
- **Mesa Regidora**, cinco (5) personas, efectuarán el recuento de las tarjetas de puntuación, rellenarán el "*Planning de Puntuación*". Realizarán el Sorteo de Participantes y velarán por el buen desarrollo del Concurso. Resolverán cualquier incidencia que se produzca durante los concursos.

10. Jurado Observador o Técnico.

- Todos los concursantes serán juzgados por su maestría en el trabajo desarrollado, pero **sólo en la Primera Fase o Ronda.**
- Para dicha Fase serán designados cuatro (4) Jurados Técnicos, uno por cada puesto de trabajo.
- La calificación será conforme a la plantilla que se añade, partiendo todos los concursantes con 30 Puntos y restándose según su trabajo.

- Las tarjetas solo serán totalizadas por la Mesa Regidora, que las recibirá de cuatro en cuatro, según actúen los grupos de concursantes y firmadas por los respectivos Jueces Técnicos.
- Los Jueces Técnicos se asegurarán que el número de control de sus copas o vasos, a utilizar por el barman, coincida con el número de actuación y con el número de su tarjeta.
- **Se otorgará un Premio especial, sin carácter de Campeón de España o Regional, a la Mejor Puntuación Técnica.**

.../...

.../...

11. Trofeos.

- En cada Campeonato Nacional se concederá el Título de **MEJOR COCKTAIL DEL AÑO**, de la categoría que corresponda y **NO AL MEJOR BARMEN**. Así mismo se concederá el título de **SEGUNDO Y TERCER MEJOR COCKTAIL DEL AÑO**.

P.D. : Estas Normas son traducción de las Normas para los I.C.C. de la I.B.A., aplicadas a los Campeonatos Nacionales y Regionales a celebrar a partir del año 2.001. Dicha traducción ha sido realizada por Dn. Angel Jiménez Salmerón, Secretario Nacional de la Federación Española de Barmen y por Dn. José Dioni, Secretario de A.B.E. Guipúzcoa. Con el VºBº de Dn. Felix Artalejo, Presidente Nacional de la Federación Española de Barmen.

AÑO
CONCURSO PROVINCIAL DE COCKTELERÍA

JURADO TÉCNICO / EFICIENCIA

CONCURSANTE N°

	MENOS	30 Ptos.
PRESENTACIÓN DE BOTELLAS Se puntúa que las botellas estén encaradas hacia la audiencia	1 ó 2	
MANEJO DEL HIELO Y UTILES DEL BAR Descuenta el mal manejo del hielo y la herramienta de trabajo	1 a 3	
ELIMINAR EL AGUA Considera la eliminación del agua después de enfriar la cocktelera o vaso mezclador	2	
DERRAMAMIENTO Castiga el derramamiento de líquidos	3	
FALTA O EXCESO DE INGREDIENTES Puntúa en contra dichas situaciones	1 a 3	
DESTREZA EN LA DECORACIÓN Considera la pulcritud en este aspecto	1 a 3	
TÉCNICA AL PREPARAR LA BEBIDA Puntúa la destreza y pulcritud	1 a 3	
MANEJO DE LA CRISTALERÍA Valora el arte en el manejo del material	2	
EFICIENCIA EN GENERAL Considera el conocimiento, destreza y habilidad al preparar el cocktail	1 a 4	
TIEMPO LÍMITE Castiga el exceso del limite de siete minutos	5	
TOTAL	6 a 30	

FIRMA DEL JUEZ TÉCNICO:



**INTERNATIONAL BARTENDER'S
ASSOCIATION**

COCKTAIL FANCY REGLAS

1. LA BEBIDA ESTARÁ COMPUESTA POR UN MÁXIMO DE 7 PRODUCTOS, INCLUIDO GOTAS.
2. CONTENIDO: DE 7 A 30 CL., COCKTAIL CORTO, MEDIO O LARGO.
3. NO HAY LÍMITE EN LA CANTIDAD DE CL. DE CADA PRODUCTO.
4. EL COCKTAIL NO PODRÁ CONTENER MÁS DE 7 CL. DE PRODUCTO ALCOHÓLICO.
5. SE PODRÁ UTILIZAR CUALQUIER DECORACIÓN SIEMPRE Y CUANDO SEA COMESTIBLE. SE PODRÁ COLOCAR TANTO DENTRO COMO EN EL BORDE DE LA COPA.
6. TIEMPO LÍMITE 7 MINUTOS.
7. LAS BEBIDAS CALIENTES PODRÁN SER UTILIZADAS.
8. EN LOS MUNDIALES I. B. A. ELEGIRÁ LOS DISTINTOS RECIPIENTES QUE PODRÁN SER UTILIZADOS.